



Fine Food – aber bitte vom Markt!

Text
Sabine Windlin
Bilder
Daniela Kienzler

← Niklaus Elsener
verkauft exklusiv
Produkte aus
Schafmilch.

Der Zuger Landsgemeindeplatz verwandelt sich jeden Samstag in ein Einkaufszentrum der besonderen Art. Marktfahrer aus der Region sind mit Lebensmitteln und Delikatessen präsent und sorgen im historischen Stadtteil für ein einzigartiges Ambiente.

Seltsam, dass der Begriff «Shopping-Event» hauptsächlich in Zusammenhang mit Einkaufszentren verwendet wird, wo Grossverteiler und internationale Ketten dominieren und der Kundschaft Allerweltsware angepriesen wird. Denn von Erlebnis kann eigentlich nur die Rede sein, wenn engagierte Produzenten persönlich vor Ort sind und Artikel anbieten, die qualitativ höchsten Ansprüchen genügen und einen regionalen Bezug haben.

Ein Event ist es auch, wenn man Lebensmittel nicht in Regalen von klimatisierten, grell beleuchteten Läden suchen muss, sondern sie unter freiem Himmel in einer stilvoll arrangierten Auslage findet; wenn man sich nicht in einer überdimensionierten «Mall» verliert und per Rolltreppe auf unzählige Stockwerke manövriert wird, sondern seine Produkte, über Pflastersteine schlendernd, in historischer Kulisse beim Vorbeigehen aussucht – ohne Hektik, ohne Zwang, ohne nervige Lautsprecherdurchsage und zweifelhafte (da angeblich verkaufsfördernde) Begleitmusik.

Der Soundtrack auf dem Landsgemeindeplatz am Samstagmorgen um halb acht besteht aus dem Klappern von grünen Obst- und Gemüseboxen sowie dem Scheppern der Holzelemente und Textilbedachungen, die von versierten Händen zu Verkaufsständen gebaut werden. Im Nu präsentieren sich darauf Lebensmittel, Delikatessen und Köstlichkeiten aller Art. Am Stand von Niklaus Elsener sind dies Produkte vom Schaf: pasteurisierte Milch, Hart-, Halbhart-, Weich-, Streich- und Frischkäse, in Rapsöl und Kräutern eingelegte Formaggini, Joghurt mit

diversen Geschmacksrichtungen und Schafwurst. Der Käser und Landwirt vom Schäflhof in Edlibach (ZG) koordiniert den Anlass, hat sich auf eine Nische spezialisiert und ist seit neun Jahren am Samstag präsent. «Jeden Samstag!», betont er. «Verlässlichkeit ist wichtig.» So entsteht eine Stammkundschaft. Elsener ist gesprächig – jetzt noch. Wenn um 9 Uhr das Gros der Kundschaft kommt, hat er alle Hände voll zu tun.

Kreationen und Überraschungen

Schlendern wir also weiter zur Auslage von Lilly Deichmann, die mit Produkten vom Enikerhof aus Hünenberg soeben einen riesigen Tisch mit Gemüse und Früchten aufgebaut hat. Die Formen und Farben von Tomaten, Peperoni und Auberginen, Sellerie, Radieschen, Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi und Krautstiel geben ein phänomenales Bild ab. Der Duft von frischen Gewürzen steigt in die Nase, sodass man mit Kochen am liebsten gleich loslegen möchte. Bei ihr entdeckt man die ersten Kirschen, wild gespenkelte Stangenbohnen, grüne und weisse Spargeln und – was für eine Überraschung – die im Supermarkt schlicht unauffindbaren riesigen Zwiebeln, die saftig sind und sich obendrein hervorragend schnippeln lassen. Als kulinarisches Erlebnis entpuppt sich die Degustation der nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich überzeugenden Erdbeeren. Lilly berichtet von 13 Sorten, die auf dem Hof gedeihen, und weist auf die Flaschen mit Quittenmost und Rhabarbersaft, die als saisonale Spezialitäten aktuell besonders begehrt sind. Beim Anblick



↑ Das Marktgeschehen ist übersichtlich, das Angebot vielfältig.



← Robert Bütler verkauft Blumen und Stauden in allen Farben.



↑ Lilly Deichmann vom Enikerhof ist jeden Samstag am Markt präsent.

der Backwaren und – ihre neuste Kreation – dem hübsch verpackten Himbeeressig bekommt man definitiv Lust auf Essen und verschafft sich noch einen Überblick bei einem weiteren Marktfahrer: Louis Schifferle. Bei ihm dreht sich alles um Oliven. Sei es in runder Form mariniert oder zu Öl gepresst. Doch stopp: Da hats auch noch Pesto, Tsatsiki, Tapenade, Hummus und Antipasti aus Kapern und Artischockenherzen und als Eyecatcher gelbleuchtende Amalfi-Zitronen, die sich – beschienen von der Morgensonne – besonders gut in Szene setzen. Wer kann da widerstehen?

Gerne hätten wir noch einen Blumenstraus von «Blumen Röbi» mitgenommen – Steinnelken, Sonnenblumen, Lilien, Duft- oder Pfingstrosen. Aber der Korb auf dem Velo ist bis oben voll. Stecken wir die schönen Blumensträuße und der Sommerflor doch einfach in zwei zusätzliche Tragtaschen und befestigen sie links und rechts vom Lenkrad. Konzentration ist jetzt gefragt – damit das wertvolle Gut die Heimreise übersteht.



17 Baarer Samschtig-Märt

Jeden Samstag, Anfang März bis Ende Oktober, 8.30 bis 11.30 Uhr, vor der Rathaus-Schür. Lokale Produzenten verkaufen landwirtschaftliche Erzeugnisse: Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch, Käse, Brot, Blumen, Pflanzen, Setzlinge, Eier, Honig, Sirup, Beeren, Spirituosen und vieles mehr. Schür-Kafi von 8.30 bis 12.00 Uhr.



18 Chamer Dorfmarkt

Jeden Samstag, Ende März bis Ende Oktober, 9.00 bis 11.30 Uhr, auf dem Dorfplatz vor dem Lorzensaal. Lokal produzierte Lebensmittel wie Backwaren, Käse, Fisch, Fleisch, Konfitüren und eine grosse Vielfalt an Gemüse und Früchten. Belebt wird der Markt durch ein Märtheizli und Auftritte von Musikgruppen.



Märkte

zug-tourismus.ch/maerkte